

# Bratapfel-Dessert im Glas

## Zutaten

100 g Mehl  
50 g Zucker  
50 g kalte Butter  
30 g Butter  
50 g Zucker  
1 TL Zimt  
3 Äpfel z. B. Elstar  
200 ml Schlagsahne  
250 g Quark (40 % Fett)  
1 TL Vanilleextrakt  
16 g Vanillezucker

## Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Für die Streusel das Mehl, den Zucker sowie die kalte Butter zu einem krümeligen Teig kneten. Die Teigkrümel auf dem Backblech verteilen und 10-12 Minuten goldbraun backen.

Anschließend auskühlen lassen.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden.

Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Den Zucker sowie den Zimt hinzugeben und umrühren, sodass sich alles verbindet. Die Apfelwürfel hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Nach Bedarf etwas Wasser zugeben. Abschließend abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen.

Den Quark mit dem Vanillezucker sowie dem Vanilleextrakt verrühren und anschließend die geschlagene Sahne unterheben.

Die Bratapfelmasse auf Gläser aufteilen, die Vanillecreme darauf geben und mit den Streuseln toppen.

Das Bratapfel-Dessert bis zum Servieren kaltstellen.